



MESSIAS

FAMILY WINES & ESTATES

PORTO MESSIAS LBV 2019



ANO	2019
PRODUTOR	Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA
PAÍS	Portugal
REGIÃO	DO "Porto"
SOLO	Xistoso



ENOLOGIA Ana Urbano

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24-28°C) quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 4º e o 6º ano.

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão



GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 20,0% vol

ACIDEZ TOTAL 4,9 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL 105 g/l



NOTAS DE PROVA

Este LBV 2019 é um vinho de cor rubi intensa, no aroma é rico frutos silvestres maduros e com algumas notas de balsâmicas, na boca tem uns taninos de boa equilibrada, com uma boa acidez, que lhe conferem um final elegante e persistente.



POTENCIAL ENVELHECIMENTO Beber Agora / Guardar



TEMPERATURA A SERVIR 14 - 16°C



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100ml

ENERGIA. 158 kcal / 659 kJ
LÍPIDOS. 0g
DOS QUAIS SATURADOS. 0g
HIDRATOS DE CARBONO. 10,5g
DOS QUAIS AÇÚCARES. 10,5g
FIBRA. 0g
PROTEÍNA. 0g
SAL. 0g